

SUGERENCIAS DE LA SEMANA

Especialidades de la Casa, una selección especial recomendada por nuestro Chef, estas creaciones son el sello distintivo de la cocina de Terre.

Ostra con caviar	8€
Carpaccio de lomo a la ceniza	15€
Berberechos a la brasa	18€
Almejas a la brasa	14€
Lubina salvaje a la sal	69€ /Kg
Vieiras con demiglace de jamón y guanciale	14€
Arroz de callos de atún	23€
Arroz meloso de carabinero	30€
Magret de pato con berenjena confitada y cereza	18€
Pera confitada con helado de leche fresca	7€

SUGGESTIONS OF THE WEEK

*Our chef recommends the dishes of the house,
which are the trademark of Terre's cuisine.*

Fresh Oyster with caviar	8€
Beef carpaccio dried in ashes	15€
Grilled cockles	18€
Grilled clams	14€
Wild european sea bass cooked in salt	69€ /Kg
Scallops with jamón demi-glace and guanciale	14€
Alicante Rice with tuna stock	23€
Rice stew with carabineros prawn	30€
Duck magret with candied eggplant and cherry	18€
Candied pear with fresh milk ice cream	7€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

*Spécialités Maison, une sélection spéciale recommandée par notre Chef,
Ces créations sont la marque de fabrique de la cuisine de Terre.*

Huitres avec caviar	8€
Carpaccio de longe frit aux cendres	15€
Coque à la braise	18€
Clovisse/ Palourde à la braise	14€
Bar sauvage au sel	69€ /Kg
Coquille saint Jacques avec demiglace de jambon et guanciale	14€
Riz aux callos de thon	23€
Riz cremeux aux crevettes rouges géantes	30€
Magret de canard aux aubergines confites et cerise	18€
Poire confite avec glace de lait fraise	7€

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por la ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) por lo que garantiza que el atún rojo (*Thunnus Thynnus*) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible.

Ponemos a disposición del cliente las tarjetas de trazabilidad del atún servido.

Reglamento (EU) 1169/2011: Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todo nuestro pescado de consumo en crudo ha sido previamente congelado.

*Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.